

ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS LABORATORIAIS PARA O LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA E ANÁLISES DE ALIMENTOS DO CAMPUS SALGUEIRO DO IF SERTÃO - PE

Érica Camila Oliveira Neves de Araújo¹; Jânio Eduardo de Araújo Alves² e Cristiane Ayala de Oliveira³

¹ IF Sertão PE, erycakamila@hotmail.com.

² IF Sertão PE, janio.alves@ifsertao-pe.edu.br.

³ IF Sertão PE, cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br.

O curso de Tecnologia em Alimentos apresenta uma boa carga horária prática, fazendo com que o aluno tenha vivência de laboratório em praticamente todo curso. Durante essa vivência é preciso que haja, além do auxílio dos professores e técnicos, métodos, roteiros e procedimentos escritos para que eles possam realizar as atividades práticas de forma correta, buscando sempre a confiabilidade de resultados e aprimoramento técnico. A elaboração de um manual com procedimentos operacionais padronizados, juntamente com um levantamento de análises possíveis de serem realizadas com os materiais presentes no laboratório, proporcionarão uma maior segurança e autonomia para o aluno nas suas análises e atividades práticas laboratoriais. O presente projeto cumpriu todo cronograma proposto, tendo sido realizadas todas as fases do mesmo, gerando os relatórios parcial e final, além do Manual de Boas Práticas Laboratoriais. Conclui-se que o projeto foi de grande valia para o Campus Salgueiro, pois foi possível observar diversos detalhes que podem levar ao erro durante uma análise de alimentos, assim como padronizar os métodos adotados no Setor de Tecnologia de Alimentos.

Palavras-chave: manual; Boas Práticas; Padronização; Análise de Alimentos.

Agradecimentos: IF Sertão PE